



Menu Weselne

290 zł od osoby (ok. 70 €)**

*Tradycyjne przywitanie nowożeńców chlebem i solą
Toast winem musującym podanym ze słodkimi malinami (kulka
arbuza lub truskawką - w zależności od sezonu)*

Zapraszamy do stołu

I danie

- ❖ rosół domowy z makaronem

II danie

Półmisek mięs na ciepło (3 porcje na osobę, łącznie z daniem rybnym)

- ❖ tradycyjna rolada śląska (wołowa)
- ❖ pierś kurczęca nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- ❖ pieczeń wieprzowa
- ❖ pierś z kaczki w sosie pomarańczowym

Danie rybne:

- ❖ dorsz w kremowym sosie

Sosy:

- ❖ pieczeniowy,

Dodatki na ciepło:

- ❖ kapusta modra z boczkiem
- ❖ buraczki na ciepło
- ❖ warzywa prosto z pieca

Dodatki skrobiowe:

- ❖ kluski polskie i śląskie,
- ❖ ziemniaki z koperkiem,

Surówki:

- ❖ surówka z selera z bakaliami
- ❖ surówka z kapusty białej a la coleslaw

Deser (do wyboru):

- ❖ Panna Cotta z ciasteczkami czekoladowymi w towarzystwie sosu czekoladowego i malin
- ❖ „Heisse Liebe” – lody waniliowe z malinami na ciepło w syropie
- ❖ Pieczone jabłko z lodami waniliowymi w miodzie z rodzynkami

Słodki bufet:

- ❖ kawa, herbata (dostępne przez całą uroczystość z boku na stoliku kawowym)
- ❖ Ciasta (2,5 porcji na osobę)
- ❖ Ciasteczka weselne (tradycyjne)
- ❖ Kompozycje owocowe (owoce w całości i filetowane, wybór owoców zależny od sezonu)

Gości weselnych zapraszamy do bogato zastawionego bufetu z zimnymi przekąskami

- ❖ zimna płyta wędlin, salami, szynki i mięs pieczonych
- ❖ mięsa pieczone z farszem serwowane na zimno
- ❖ pomidory z mozzarellą w occie winnym
- ❖ Tymbaliki z kurczaka,
- ❖ deska serów z winogronami, oliwkami i peperoni,
- ❖ ruloniki z chrzanem po litewsku,
- ❖ befszyk tatarski z dodatkiem siekanej cebulki i ogórka konserwowego
- ❖ śledziki z papryką w oleju
- ❖ klasyczna sałatka Cesar z kurczakiem
- ❖ sałatka jarzynowa
- ❖ wybór pieczywa

- ❖ masło

I ciepła kolacja (2 porcje mięsa na osobę):

- ❖ schabiki zapiekane w sosie myśliwskim
- ❖ pierś kurczęca z farszem grzybowym
- ❖ polędwiczki wieprzowe
- ❖ puree z ziemniaków
- ❖ frytki (łódeczki ziemniaczane, kulki ziemniaczane)
- ❖ lekka sałatka z warzyw i sałat sezonowych
- ❖ surówka z fasolki szparagowej z pomidorem

Tort weselny (tradycyjny; wielkość zależna od ilości osób)

II ciepła kolacja:

Niespodzianka kucharza – **Pieczony udziec** podany z kapustą zasmażaną na ciepło, pieczonymi ziemniaczkami i aromatycznym sosem Tzatzyki.

III ciepła kolacja (do wyboru):

- ❖ bogracz z pieczonymi bułeczkami
- ❖ barszcz z pasztecikiem lub krokietem

Napoje:

Soki 100% - w cenie

- ❖ jabłko,
- ❖ pomarańcza,
- ❖ grejpfrut,
- ❖ czarna porzeczka.
- ❖ woda niegazowana

Napoje gazowane – w cenie

- ❖ fanta, sprite, coca-cola, woda mineralna gazowana

Oferta zawiera:

- ❖ menu zgodnie z powyższym zestawieniem
- ❖ profesjonalną obsługę kelnerską
- ❖ pokrowce na krzesła w kolorze białym
- ❖ wynajem Sali z zapleczem sanitarnym
- ❖ możliwość zorganizowania w innym terminie sesji zdjęciowej dla Młodej Pary na terenie pałacu i parku przypałacowego
- ❖ apartament dla Nowożeńców na noc poślubną gratis
- ❖ menu dla dzieci do lat 5 – gratis
- ❖ menu dla dzieci do 10 roku życia – 50% zniżki
- ❖ opłatę ZAIKS
- ❖ atrakcyjne ceny na zakup piwa: 280 zł za beczkę piwa Żywiec 20 l

* cena ważna od 01.01.2018 r. do 31.12.2018 r. (w tym okresie odbywa się uroczystość ślubna)

**ceny obowiązują przy weselach powyżej 70 osób